

- FICHE DE DEGUSTATION -

Vin (2)

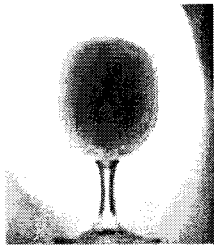
Vins rouges
À L'AVEUGLÉ

Alcool

13 %

Température

17 °C



Date

16-05-2008

Lieu de dégustation

MR VIN

Appellation

AOC BROUILLY

Nom du Produit

Millésime

2006

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

PIERRE-MARIE CHERMETTE
DOMAINE DU VISSOUX
À ST. VERAN (69)
Cépages

100% GAMAY

Conclusion

A revoir dans

Prêt dans 4-5 ANS

A boire DÈS MAINTENANT - Peut encore être bu

Trop tard

Observations personnelles

VIN EN TRANSITION
À REVOIR

LE GROUPE = B

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOYENNE À FORTE

- Teinte : o violacé o pourpre rubis

o grenat o vermillon o rouge brun o tuilé

→ peu évolué évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité discret o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant

agréable o très agréable o élégant

o surprenant o prometteur

1^{er} nez de : RONCE (C. BACHELOT)

ODEUR DE MÛRE, PRAUNE, ROSÉE

HUMUS, CERISE -
Deuxième Nez

Intensité o se tasse à l'aération o donne et se tasse

o faible moyen o généreux

o puissant o très puissant

Caractère o animal

de o floral

l'arôme fruité. KIRSCH, CERISE, PRAUNE

o végétal

o minéral

épice. POIVRE, VANILLE,

empyreumatique. BOIS BRÛLÉ FROID

o boisé

o autre

→ fermé o semi ouvert o ouvert

peu évolué o évolué o très évolué

Qualité o désagréable o ordinaire plaisant

de agréable fin o très fin

l'arôme o typé o qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque.....

Milieu de bouche.....

Finale.....

TRÈS ÉQUILIBRÉ,
FRUITÉ

Acidité o faible o équilibrée vive À o marquée

o forte o excessive o asséchante

Tanins o insuffisant fondu o équilibré

o présent o astringent o âpre

Alcool o léger suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince moyenne o dense

o charnue o ronde o ample

Longueur o courte moyenne o longue o très longue

Goût de GRENADE

MA NOTE = 11

ACCROSS = CHARCUTERIES